

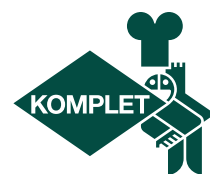
100%
DINKEL



KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

Saftig, kernig, köstlich!

Vormischung zur Herstellung von Dinkelvollkornbroten



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



DIE VORTEILE

- **100 % Dinkelvollkorn** aus Dinkelvollkornschrot, -mehl und -sauerteig.
- **Rationelle Verarbeitung**
- Sehr saftige, zarte Krume
- Körniger Biss durch **Sonnenblumenkerne**
- **Ausgezeichnete Frischhaltung**

Dinkelvollkorn-Brot

KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

Rezeptur für 17 Stück à ca. 850 g

_____ 10,000 kg	KOMPLET Mein Dinkelvollkorn	Knetzeit (Spirale): 15 Min. 1. Stufe
_____ 0,180 kg	Hefe	Teigtemperatur: ca. 27 °C
_____ ca. 7,000 kg	Wasser	Teigruhe: ca. 25 Min.
_____ ca. 17,180 kg Gesamtteig		Teigeinwaage: ca. 1,000 kg, je nach Kastengröße [z. B. 1,000 kg bei einer Kastenform mit den Maßen 21x11x7 cm (LxBxH)]
		Teiglinge länglich aufarbeiten, anfeuchten, in Sonnenblumenkernen wälzen und in gefettete Kästen legen.
		Stückgare: ca. 45 Min. bei 30 °C und 70 % r.F.
		Mit Schwaden abbacken, nach 2 Min. den Zug für ca. 5 Min. öffnen.
		Backtemperatur: ca. 250 °C fallend auf 190 °C
		Backzeit: ca. 55–60 Min.



Dinkelvollkorn-Karottenbrot

KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

Rezeptur für 18 Stück à 850 g

Teig	_____	10,000 kg	KOMPLET Mein Dinkelvollkorn
	_____	0,180 kg	Hefe
	_____	2,000 kg	Karottensaft
	_____	ca. 5,000 kg	Wasser
Zum Unterkneten	_____	1,000 kg	TK-Karottenstifte, augetaut
	_____	18,180 kg	Gesamtteig
Dekor	_____	0,500 kg	Sonnenblumenkerne, geschält

Knetzeit (Spirale): 15 Min. 1. Stufe

Die Karottenstifte zum Schluss kurz unterkneten.

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 25 Min.

Teigeinwaage: 1,000 kg

Teiglinge länglich aufarbeiten, anfeuchten, in Sonnenblumenkernen wälzen und in gefettete Kästen legen.

Stückgare: ca. 45 Min. bei 30 °C und 70 % r.F.

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken, nach etwa 2 Min. den Zug für ca. 5 Min. öffnen.

Backtemperatur: ca. 250 °C fallend auf 190 °C

Backzeit: ca. 55–60 Min.

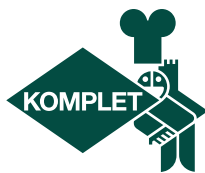


Dinkelvollkorn-Lauchbrot

KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

Rezeptur für 18 Stück à 850 g

Teig	_____	10,000 kg	KOMPLET Mein Dinkelvollkorn	Knetzeit (Spirale): 15 Min. 1. Stufe Die Lauchstreifen zum Schluss kurz unterkneten. Teigtemperatur: ca. 27 °C Teigruhe: ca. 25 Min. Teiginwaage: 1,000 kg Teiglinge länglich aufarbeiten, anfeuchten, im Dekor wälzen und in gefettete Kästen legen. Stückgare: ca. 45 Min. bei 30 °C und 70 % r.F. Mit Schwaden abbacken, nach 2 Min. den Zug für ca. 5 Min. öffnen. Backtemperatur: 250 °C fallend auf 190 °C Backzeit: ca. 55–60 Min.
	_____	0,180 kg	Hefe	
	_____	ca. 7,000 kg	Wasser	
Zum Unterkneten	_____	1,500 kg	Lauchstreifen, frisch	
	_____	18,680 kg	Gesamtteig	
Dekor	_____	0,600 kg	KOMPLET Bäcker's Backmüsli	



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!

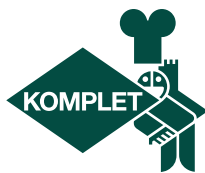


Dinkelvollkorn-Applebrot

KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

Rezeptur für 19 Stück à 850 g

Teig	_____	10,000 kg	KOMPLET Mein Dinkelvollkorn	Knetzeit (Spirale): 15 Min. 1. Stufe Zum Ende der Knetzeit die Apfelstücke kurz unterkneten. Teigtemperatur: ca. 27 °C Teigruhe: ca. 25 Min. Teigeinwaage: 1,000 kg Teiglinge länglich aufarbeiten, anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und in Formen auf Gare stellen. Der Länge nach mittig einschneiden. Stückgare: ca. 45 Min. bei 30 °C und 70 % r.F. Mit Schwaden abbacken, nach ca. 3 Min. den Zug für ca. 5 Min. öffnen. Backtemperatur: 250 °C fallend auf 190 °C Backzeit: 55–60 Min.
	_____	0,300 kg	Hefe	
	_____	1,000 kg	Honig	
	_____	ca. 6,100 kg	Wasser	
Zum Unter- kneten	_____	2,000 kg	TK-Apfelstücke, gewürfelt, aufgetaut	
	_____	19,400 kg	Gesamtteig	
Dekor	_____	0,500 kg	Sesamsaat	
	_____	0,250 kg	Haferflocken	



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Bauern-Dinkelstange

KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

Rezeptur für 42 Stück à 380 g

Teig	_____	4,000 kg	KOMPLET
	_____	6,000 kg	Mein Dinkelvollkorn
	_____	0,100 kg	Dinkelmehl, Type 630
	_____	0,130 kg	KOMPLET Magnum
	_____	0,300 kg	Salz
	_____	0,300 kg	Hefe
Zum Unter-kneten	_____	ca. 5,600 kg	Wasser
	_____	1,600 kg	Schinkenwürfel, geräuchert
	_____	1,600 kg	Mais, Dose
	_____	ca. 19,330 kg	Gesamtteig
Dekor	_____	0,500 kg	Maisgrieß
Knetzeit (Spirale): 3 Min. 1. Gang, 7 Min. 2. Gang Zum Ende der Knetzeit die Schinkenwürfel und den Mais kurz unterkneten.			
Teigtemperatur: ca. 26 °C Teigruhe: ca. 20 Min. Stücke abwiegen und wie Baguettes aufarbeiten.			
Teigleinwaage: 0,450 kg Teiglinge anfeuchten, in Maisgrieß wälzen und auf Gare stellen.			
Stückgare: ca. 40 Min., 30 °C, 70 % r. F. 3–4 mal schräg einschneiden und mit Schwaden abbacken.			
Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur Backzeit: ca. 25 Min.			



Weitere
Rezepte

